

# ぶっかけおろしうどん



## 料理特徴

しょうゆの旨みが引き立つつゆをかけたぶっかけうどんです。薬味をたっぷりのせてお召し上がりください。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	1玉		
大根おろし	大さじ3		
青葱	少々		
みょうが	1個		
生姜すりおろし	少々		
かつお節	少々		
 <b>&lt;ぶっかけつゆ&gt;</b>			
特撰つゆ	30ml		
水	210ml		
(特撰つゆ:水=1:7)			

## 作り方

- ①うどんはゆでて氷水でよく冷し、水気を切って器に盛る。
- ②大根おろし、小口切りの青葱、千切りみょうが、生姜すりおろし、かつお節をトッピングする。
- ③ぶっかけつゆを希釀し、うどんにかけて出来上がり。